



CA' DI RAJO

RAGGIO D'INGEGNO

Spumante Moscato



Denominazione	Vino Bianco Spumante Moscato Dolce
Colore	Brillante, giallo paglierino con riflessi dorati, perlage finissimo e persistente.
Profumo	Ottima intensità con note particolari di Ananas, Banana, Albicocca e Mango.
Sapore	Buona struttura, dolce con frutto emergente, equilibrato e sapido, al palato risulta gradevole ed armonico.

DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati	Moscato
Zona ubicazione vigneti	Veneto
Altitudine	150 metri s.l.d.m.
Tipo di suolo	Argilloso
Orientamento ed esposizione delle viti	Sud-nord
Sistema di allevamento	Sylvoz doppio capovolto
Ceppi/ha	3300
Resa uva q.li/ha	150
Epoca vendemmia	Metà settembre

DATI ENOLOGICI

Pressatura	Molto soffice
Tecnica di spumantizzazione	Charmat lungo
Fermentazione Malolattica	No
Affinamento	No
Durata maturazione	30 giorni prima della commercializzazione

DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %	75%
Acidità totale (g/l)	5,60 ÷ 5,80
pH	3,10 ÷ 3,30
Zuccheri residui (g/l)	80 ÷ 90
Alcol svolto	6,5% vol.

CONSIGLI UTILI

Abbinamenti	Perfetto con tutti i tipi di dessert, torte, dolci freschi e secchi.
Temperatura di servizio	6-8° C
Conservazione	In luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore.